

## Rezept

# Giersch-Ravioli

Ein Rezept von Giersch-Ravioli, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>120 g</b>	Pastamehl (aus dem ital. Feinkostladen; ersatzweise Spätzlemehl)	<b>80 g</b>	Hartweizengrieß
<b>2</b>	Eier	<b>1/2 TL</b>	Salz
<b>50 g</b>	Giersch	<b>1 TL</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Bio-Limette	<b>120 g</b>	Pecorino
<b>200 g</b>	Ricotta	<b>1</b>	Chilischote
<b>100 g</b>	Giersch	<b>Salz</b>	
		<b>5-6 EL</b>	Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Für den Nudelteig Mehl, Grieß und Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier und das Olivenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Giersch waschen und trocken schütteln, die dicken Stängel entfernen und die Blätter grob hacken. Die Hälfte des Pecorinos fein reiben. Den restlichen Käse hobeln und zugedeckt beiseitestellen. Die Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Die Chilischote längs halbieren, putzen, waschen und fein hacken. Den Ricotta mit dem geriebenen Pecorino, Limettenschale, gehacktem Giersch, Chili und Salz in einer Schüssel verrühren.
3. Den Nudelteig portionsweise mehrfach durch die Nudelmaschine drehen, bis gleichmäßige, 1-2 mm dünne Platten entstehen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Aus den Nudelplatten mit dem Teigrädchen ca. 12 x 12 cm große Quadrate ausschneiden. Jeweils 1 geh. EL Füllung in die Mitte der Teigstücke geben und diese diagonal zusammenklappen, sodass dreieckige Teigtaschen entstehen. Die Ränder fest andrücken. Die Ravioli im Salzwasser 3-4 Min. siedend garen, bis sie nach oben steigen.
5. Für die Sauce den Giersch waschen und trocken schütteln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Giersch darin kurz schwenken. Die Ravioli in ein Sieb abgießen und auf Tellern anrichten. Den Giersch mit der Butter darüber verteilen und alles mit dem gehobelten Pecorino bestreuen.